

DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arief, I., Ratya, N., dan Taufik, E. 2017. Karakteristik kimia, fisika dan mikrobiologis susu kambing peranakan Etawa Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 1-4.
- Arief, R. W., Asnawi, R., dan Santri, N. 2018. Pengenalan pengolahan susu kambing di kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 45-56.
- Arinda, A., Sumarmono, J., dan Sulistyowati, M. 2013. Pengaruh bahan pengasam dan kondisi susu sapi terhadap hasil/rendemen, keasaman, kadar air dan ketegaran (firmness) keju tipe mozzarella. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(2), 456-462.
- Chairunnisa, T., Dewi, S. I., Efendi, B., Irbah, N., Irsan, A. Z., Purba, P. N., . . . T, A. A. 2021. Klaim gizi rendah lemak pada berbagai jenis keju : literatur review. *Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 1(1), 1-12.
- Delgado, Crespo, G., Cava, R., dan Ramirez, R. 2011. Proteolysis, texture and colour of a raw goat milk cheese throughout the maturation. *European Food Res and Technol*, 12(233), 483-488.
- Estiqomah, A. 2017. Uji kadar lemak keju cheddar dengan variasi bahan baku (Sapi, Kambing) serta variasi jenis starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizopus oryzae*). *Pharmasipha*, 1(1), 1-6.
- Fauza, L., San Ahdi, S., Ds, M., & Syahwan, M. 2017. Perancangan Infografis Iklan Layanan Masyarakat Tentang Manfaat Susu Kambing Melalui Media Booklet. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 5(2).
- Hartono, dan Purwadi. 2012. Penggunaan jus buah jeruk keprok (*citrus reticulata*) pada pembuatan keju mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 7(1), 24-32.
- Mardiani, A., Sumarmono, J., & Setyawardani, T. 2013. Total bakteri asam laktat kadar air, dan protein keju peram susu kambing yang mengandung probiotik *lactobacillus casei* dan *bifidobacterium longum*. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(1), 244-253.
- Mulyani, S., Barrii, A., & Azizah, N. 2012. Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, pH, dan produksi gas pada proses fermentasi biontanol dari *whye* dengan substitusi kulit nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3).

- Nugraha, B., L.B., S., & E, H. 2016. Kajian kadar lemak, protein dan bahan kering tapa lemak susu sapi perah Fries Holland pada pemerahan pagi dan sore di KPSBU di Lembang. *Students e-Journal*, 5(4).
- Nugroho, P., B, D., & H, R. 2018. Rendemen, nilai pH, tekstur, dan aktivitas antioksidan keju segar dengan bahan pengasam ekstrak bunga rosella ungu (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 33-39.
- Purwadi. 2010. Kualitas keju mozarella dengan bahan pengasam jeruk jur jeruk nipis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak : Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya*, 33-38.
- Purwadi. 2019. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju. *UB Press*.
- Retno, A., & Wicaksani, A. L. 2017. Penerapan HACCP dalam proses produksi menu daging rendang di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88-97.
- Safitri, L. S., & Suciati, F. 2021. Pangan fungsional berbasis susu dan produk turunannya. *Journal of Surimi (Sustainable Research In Management of Agroindustry)*, 1(1), 13-19.
- Sanjaya, P., Sumarmono, J., & Widayaka, K. 2013. Pengaruh CaCl₂ yang berbeda terhadap kandungan kalsium, kekerasan, dan meltability pada keju susu kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(1), 47-53.
- Sari, C. S., Kusrahayu, dan Al-Baarri, A. N. 2014. Imobilisasi komponen bioaktif susu dengan menggunakan resin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(1), 27-31.
- Sumarmono, J., Suhartati, F. M. 2011. Sifat fungsional keju lunak yang dibuat dengan teknik direct *acidification* dari susu sapi dengan metode pasteurisasi yang berbeda. *Prosding Semhas FP Universitas Jendral Soedirman*, 1(3), 592-595.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*phaseolus radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Ilmiah dan Proses*.
- Widarta, I. W., dan Wisaniyasa, N. W. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) terhadap karakteristik fisikokimia keju mozarella. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 1(1), 37-45.

